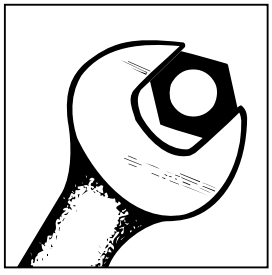
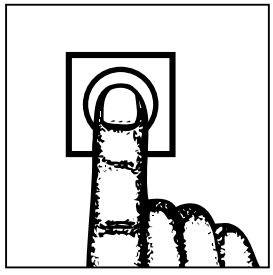
HOBART

KOMBI*plus*
CS/CSD-Serie

INSTALLATION



BETRIEB



VERSION 25/01/02

Installations- und Betriebsanleitung für die HOBART KOMBI*plus* CS/CSD-Serie

Inhalt **Seite**

1 INSTALLATION

1.1 Installation 3
1.2 Wasseranschluß 4
1.3 Elektrischer Anschluß 5

2 BEDIENUNG

2.1 Lernen Sie Ihren HOBART KOMBI*plus* kennen 6
2.2 KOMBI*plus* Schalterblende 8
2.3 Bedienung der Schalterblende 9
2.4 Programmieren und Speichern von Garprogrammen 12
2.5 Betriebsart Heißluft 17
2.6 Betriebsart Kombidampf 18
2.7 Betriebsart Dampf 19
2.8 Niedertemperatur-Garen 20
2.9 Arbeiten mit der Kerntemperatur 21
2.10 DELTA-T Garen 22
2.11 **Störungen** 23

3 REINIGUNG / WARTUNG

3.1 Reinigen / Pflegen 24
3.2 Wartung 25

Geräuschemission:
Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert ist ≤ 70 dB (A)

Wichtige Hinweise

- **Bestimmungsgemäße Verwendung**
  HOBART KOMBI*plus* sind ausschließlich zum Backen, Braten, Grillen, Dämpfen und Dünsten von Lebensmitteln, die zum Verzehr bestimmt sind, vorgesehen.

- **Sicherheit**
  Gerät nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

  Das Symbol **"Achtung"** findet sich überall dort, wo die entsprechenden Hinweise wichtig zum **sicheren Betrieb** des Gerätes sind.
  Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung.

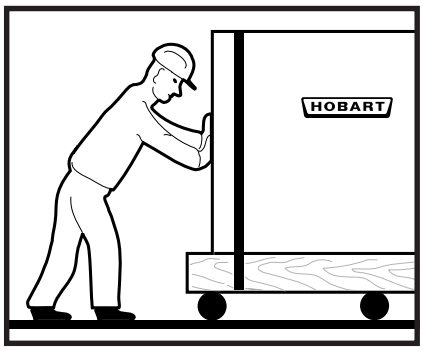
- **Haftung**
  Installationen und Reparaturen, die nicht von **autorisierten Fachleuten** vorgenommen werden, sowie jegliche **technische Veränderung** an dem Gerät, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum **Erlöschen der Garantie und Produkthaftung** durch den Hersteller.

Einige der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Funktionen stehen je nach Modell-Ausführung nicht zur Verfügung.

Alle Beispiele bezüglich Gar-Methoden, -Zeit und -Temperaturen sind abhängig von der Qualität des Gargutes und können deshalb variieren.

1 INSTALLATION

1.1 Installation

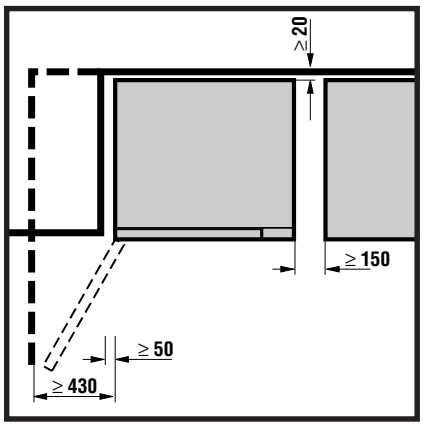


1.1.1 Transportieren zum Aufstellungsort:

- Möglichst in der Verpackung auf der Palette.
- Bei kleineren Geräten mit Sackkarre.
- Bei großen Geräten auf Rollen.

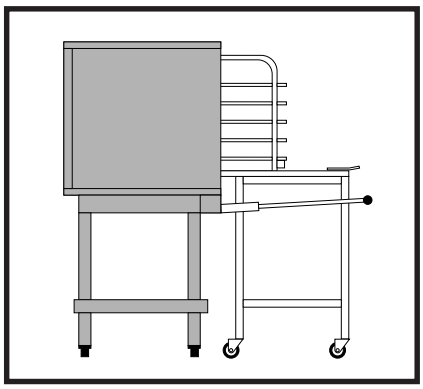
1.1.2 Verpackung entfernen

- Stahlbänder abschneiden.
- Äußeren Karton abheben.
- Palette entfernen.



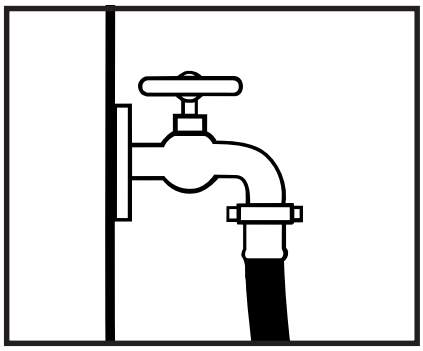
1.1.3 Ausrichten am Aufstellungsort

- Gerät auf Untergestell oder Arbeitstisch setzen (gilt nur für CS/CSD 0612/1012/1022).
- Mit der Installationsseite nicht neben heiße Geräte stellen.
- Der seitliche Mindestabstand zwischen Gerät und Wand oder anderen Gegenständen muß 50 / 430 mm bzw. auf der Serviceseite (Bedienfeld) 150 mm betragen.
- Der Wandabstand hinten sollte mindestens 20 mm betragen.
- Nach der Wasserwaage ausrichten.
- Um eine optimale Funktion des Ventilationsystemes zu erreichen, muß oberhalb des Gerätes ein Zwischenraum von mindestens 200 mm gewährleistet sein.
- Standmodelle (2012 / 2022) gegen Verrücken sichern.
  2 Winkel zur Bodenbefestigung liegen dem Gerät bei.



Bei Modellen mit Hordengestell-Transportwagen:

- Darauf achten, daß das Hordengestell leicht in die Garkammer eingeschoben werden kann.
- Wird das Gerät auf einem Gitterrost aufgestellt, sollte dieser für die Räder mit flachen Metallstreifen ausgelegt werden.
- Ist das Gerät aufgestellt, muß es mit Hilfe der verstellbaren Füße zum Hordengestell-Transportwagen ausgerichtet werden.
- Nach dem Aufheizen das Gerät gegebenenfalls nachjustieren.

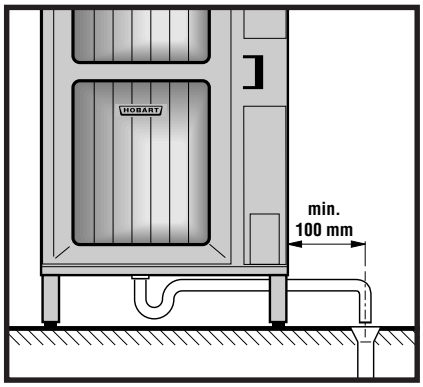


1.2 Wasseranschluß

- Kaltwasseranschluß – Trinkwasserqualität.
- DIN 1988 und Arbeitsblatt W 503 beachten.
- Maximal zulässiger statischer Druck 6 bar.
- Druckschlauch $^1/_2$" mit Überwurfmutter $^3/_4$", Absperrhahn und Schmutzfänger vorsehen.
- Bei einer Wasserhärte höher als 5°d, ist ein Wasserenthärter bauseits vorzusehen.
- Mindestleitfähigkeit 50 µS/cm.

Bei längeren Betriebspausen (z.B. über Nacht) Absperrhahn schließen.

- Bei Inbetriebnahme mit abgesperrter Wasserleitung ertönt nach ca. 4 Minuten ein Signalton und das Symbol Wassermangel leuchtet auf (siehe Kapitel 2.11 – Störungen).



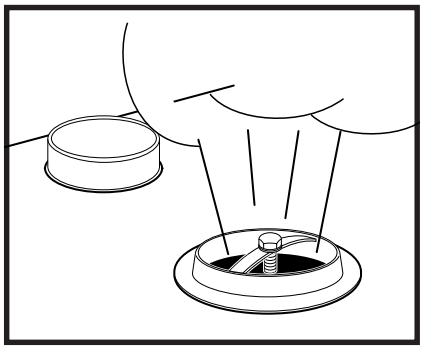
1.2.1 Wasserablauf

- Anschluß siehe Installationsplan und technischen Prospekt.
- Anschluß: Außengewinde (zylindrisch) – R 1 $^1/_2$"
- Leitungen aus hitzebeständigem (min. 100°C) Material (Kupfer oder Messing).
- Bei Wasserablauf DIN 1986 (Teil 1) beachten.

Um die Gerätefunktion zu gewährleisten, muß der mitgelieferte Siphon unmittelbar am Geräteablauf montiert werden.

Rohrleitung am Siphon anschließen und mit Gefälle in einen offenen Trichter oder Bodenablauf führen (nicht mit anderen Leitungen verbinden).

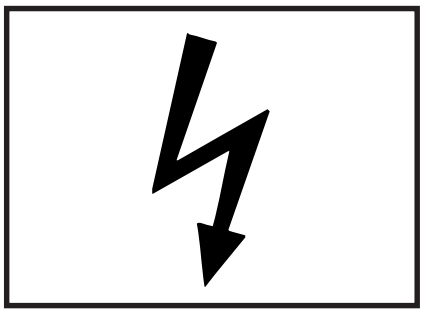
- Lange Rohrleitungen vermeiden.



1.2.2 Abluft

- Abzugshaube empfehlenswert.
- Die Abluft muß frei in den Raum gelangen können.
- Abluftöffnungen nicht abdecken.

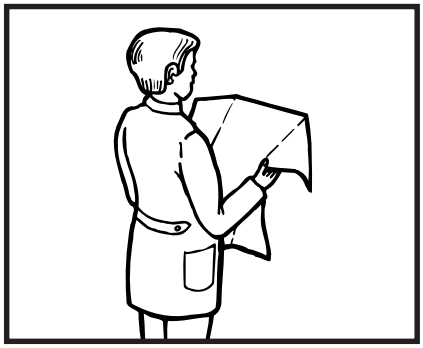
Vorsicht Verletzungsgefahr! Hohe Abgastemperaturen.



1.3 Elektrischer Anschluß

Nur von autorisiertem Installateur gemäß den geltenden Vorschriften ausführen lassen.

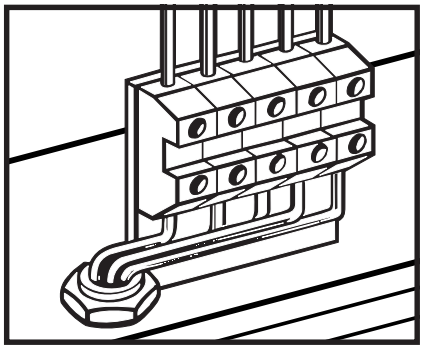
- Hauptschalter in Maschinennähe bauseits vorsehen. (Bei längerer Betriebspause z.B. über Nacht, muß der Hauptschalter abgeschaltet werden.)
- Technisches Datenblatt beachten.



1.3.1 Prüfen

- Daten auf dem Typenschild mit denen der Hausversorgung und dem Stromlaufplan vergleichen.

Bauseitige Absicherung überprüfen und gemäß Typenschildangabe sicherstellen.



1.3.2 Anschluß

(siehe Aufstellungsplan)

- Elektrische Zuleitung (min. H 07 RN-F) durch die Kabelverschraubung an der Unterseite ziehen.
- Kabel entsprechend den Kennzeichnungen an den Reihenklemmen anschließen.
- Alle Schrauben im Schaltkasten nachziehen (können sich während dem Transport gelockert haben).
- Kabelverschraubungen dichtdrehen.

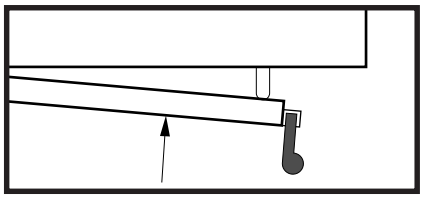
- Gemäß EN 60 335 / VDE 0700 muß das Gerät an einen Potentialausgleich angeschlossen werden. Die Anschlußschraube befindet sich direkt neben der PG-Verschraubung.

2 BEDIENUNG

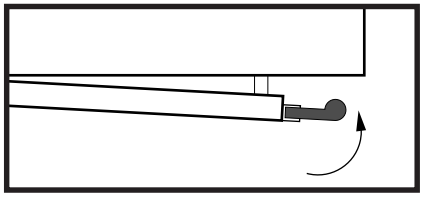
2.1 Lernen Sie Ihren HOBART KOMBI*plus* kennen

2.1.1 Tür öffnen und schließen

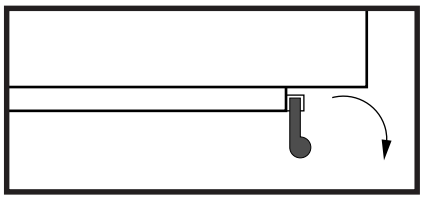
- Die Tür des Gerätes ist mit einer elektrisch betriebenen Verriegelung versehen.
- Das Gerät wird mit entriegelter Tür ausgeliefert und kann durch festes Ziehen am Türgriff geöffnet werden.



- Um die Tür zu verriegeln, schließen Sie die Tür bis sie hörbar einrastet.
  Dies ist die Sicherheitsposition der Tür, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Die Tür soll die gleiche Stellung haben, wenn sie nach einem Kochvorgang göffnet wird. So kann überschüssiger Dampf entweichen, bevor die Tür ganz geöffnet wird.



- Den Türgriff soweit zudrücken, bis er mit der Tür eine Linie bildet. Wenn das Gerät unter Spannung steht, wird die Tür automatisch zugezogen und verriegelt. Die Garkammer wird hermetisch abgeschlossen.



- Um die Tür zu entriegeln, ziehen Sie den Türgriff gegen sich, bis er in die Offen-Position einschnappt. Die Tür wird dann automatisch in die Sicherheitsposition gehen.

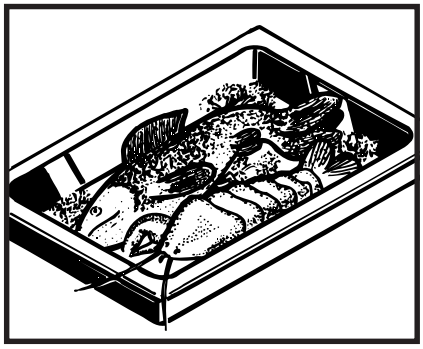
2.1.2 Erste Inbetriebnahme

Nur von geschultem Monteur vornehmen lassen!

⚠ Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muß ohne Gargut mindestens eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C vorgeheizt werden (siehe Kapitel 2.5 – Heißluft). Der dabei auftretende unangenehme Geruch und Rauchentwicklung sind normal.

- Gerät abkühlen lassen und danach gründlich reinigen.
- Die Tür gegebenenfalls nachjustieren.

Ein Garprogramm kann nur bei geschlossener Tür gestartet werden.



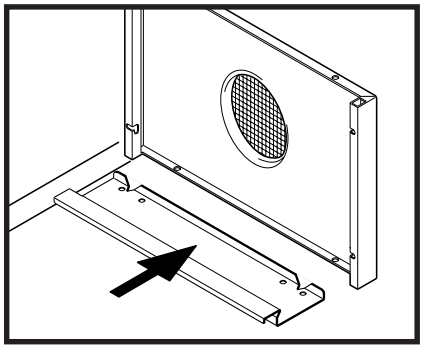
2.1.3 Beschickung

- **Maximale Beschickung:**

  CS/CSD-0612 = 30 kg
  CS/CSD-1012 = 50 kg / CS/CSD-2012 = 100 kg
  CS/CSD-1022 = 100 kg / CS/CSD-2022 = 200 kg

- Das Gargut entsprechend den Anwendungshinweisen auf den Rost oder Behälter geben und in das Hordengestell einschieben. Das Hordengestell ist mit einer Rückhaltesicherung versehen.

- **Modelle 0612 / 1012 / 1022:**
  Beschickungswagen am Untergestell einrasten.
  Das Hordengestell mit Hilfe des abnehmbaren Bügels bis zum Anschlag in die Garkammer schieben.



- **Modelle 2012 / 2022:**
  Bei völlig offener Tür den Beschickungswagen bis zum Anschlag in die Garkammer schieben.
  Das Hordengestell mit Hilfe des Bügels auf dem Garkammerboden abstellen, Wagen herausziehen.

- **Anmerkung**
  Beim Betrieb der Geräte ohne Einfahrvorrichtung (Rolltisch) ist sicherzustellen, daß die Hordengestell-Halterung unter dem Luftleitblech angebracht ist (siehe Abb.).
  Dies ist notwendig, um das Kippen des Hordengestells beim Herausnehmen von Schalen zu verhindern.

2.1.4 Entnahme von Gargut aus dem KOMBI*plus*

VORSICHT:
Dampf und Hitze treten aus dem Gerät aus!

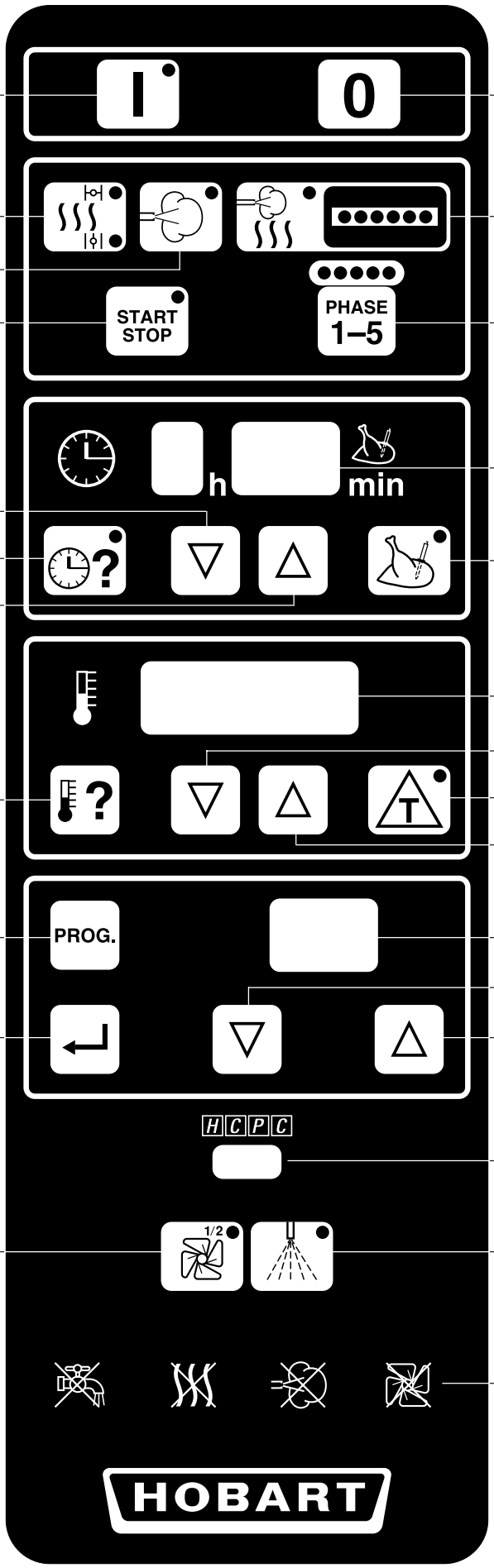
- **Nach dem Dämpfen Gerätetür langsam öffnen.**
  Die Tür immer zuerst einige Sekunden in der Sicherheitsposition belassen, damit überschüssiger Dampf und Heißluft entweichen können.
  Immer hinter der Tür stehen, wenn diese nach Entweichen des überschüssigen Dampfes ganz geöffnet wird.

- Schutzkleidung tragen, wenn das Gerät während eines Kochvorgangs bedient wird.

- **Modelle 0612 / 1012 / 1022:**
  Beschickungswagen am Untergestell einrasten und mit Hilfe des abnehmbaren Bügels das Hordengestell auf den Wagen herausziehen.

- **Modelle 2012 / 2022:**
  Beschickungswagen einfahren, einrasten und das Hordengestell mit Hilfe des Bügels hochheben und den Wagen herausziehen.

2.2 KOMBI*plus* Schalterblende



2.3 Bedienung der Schalterblende

2.3.1 Ein / Aus

Ein-Taste
Nach dem Einschalten (grüne LED leuchtet auf) erfolgt ein elektronischer Check Up der Tastenfunktionen, die kumulierten Betriebsstunden werden angezeigt. Der KOMBI*plus* ist jetzt betriebsbereit.

ACHTUNG: Wasserhahn muß geöffnet sein.

Durch einmaliges Drücken dieser Taste können sämtliche vorgewählten Funktionen, die nicht gespeichert sind, gelöscht werden.
Bedingung: KOMBI*plus* steht auf der Funktion STOP.

Aus-Taste
Muß zum Betriebsende gedrückt werden. (**Gerät nicht direkt über Hauptschalter ausschalten**). Nach 5 Sek. wird der Dampferzeuger automatisch entleert. Die Abluftklappe öffnet sich, die Tür springt in die Sicherheitsposition. Nach ca. 20 Sek. schaltet die Ablaufpumpe ab und die Garraum-Beleuchtung geht aus. Danach Gerät über Hauptschalter ausschalten.

Wird innerhalb von max. 4 Sekunden nach Ausschalten des Gerätes der KOMBI*plus* wieder eingeschaltet, erfolgt keine Aktivierung der oben genannten Schritte.

2.3.2 Garmethoden

Heißluft-Taste / Lüfterklappe
Grüne LED leuchtet auf und die Temperaturanzeige zeigt 150°C. Diese Temperatur kann nach oben (bis max. 270°C) oder nach unten geändert werden. Für Niedertemperaturgaren Heißluft einstellbar zwischen 30°C und 99°C.
Durch einen zweiten Tastendruck wird die Lüfterklappe geöffnet, untere grüne LED leuchtet auf.

Dämpfen-Taste
Grüne LED leuchtet auf und die Temperaturanzeige zeigt 100°C. Diese Temperatur kann nach unten geändert werden. Für Niedertemperaturgaren Dampf kann die Temperatur zwischen 30°C und 100°C eingestellt werden.

Kombidämpfen-Taste (autom. Luftfeuchtigkeitssteuerung)
Grüne LED und die erste LED der Anzeige leuchten auf und die Temperatur-Anzeige zeigt 150°C.
Diese Temperatur kann nach oben (bis 270°C) oder nach unten (bis 30°C) geändert werden. Die Dampfmenge kann durch Drücken der Kombi-Dämpfen-Taste von 1-6 eingestellt werden. Die Leuchtleiste zeigt die jeweilige Einstellung an (siehe Seite 18).

Start/Stop Taste
Durch Drücken dieser Taste wird das Garprogramm gestartet (LED leuchtet auf) bzw. beendet.

Wird während eines laufenden Garprozesses die Tür geöffnet, blinkt die Temperaturanzeige.

Phasen-Vorwahl (nur CSD-Modelle)
Diese Taste hat mehrere Funktionen:
– Sie erlaubt die Überprüfung der zuletzt programmierten Garphase und die weitere Programmierung der nächsten Phase.
– Während eines Garprogrammes werden die verschiedenen Phasen durch diese Taste angezeigt.

Die Anzahl der erleuchteten LED's zeigt die Anzahl der Phasen eines Garprogrammes. Die blinkende LED zeigt an, in welcher Phase sich das Garprogramm befindet.

2.3.3 Zeit-Vorwahl

Zeit-Anzeige
Diese Anzeige hat mehrere Funktionen:
– Anzeige der Soll-Zeit.
– Anzeige der Ist-Zeit eines Garprogrammes.
– Anzeige der Soll-Kerntemperatur.
– Anzeige der Ist-Kerntemperatur.

Am Ende des Garprogrammes schaltet die Heizung automatisch ab und ein Signal ertönt, das Gebläse läuft weiter – Stop-Taste drücken.

Wenn die Anzeige [- --] zeigt, arbeitet das Gerät im Dauerbetrieb.

Zeit-Prüftaste
Durch Drücken dieser Taste wird für ca. 5 Sekunden die Soll-Zeit eingeblendet bzw. die Funktion Kerntemperatur ausgeschaltet.

Kerntemperatur-Taste (CSD und EK Modelle)
Durch Drücken dieser Taste wird die Zeit-Vorwahl außer Funktion gesetzt, und die gewünschte Kerntemperatur kann eingegeben werden. Die grüne LED leuchtet auf, wenn die Betriebsart Kerntemperatur gewählt ist. Im Display werden 60°C als Soll-Wert angezeigt.
Nach Erreichen der eingegebenen Kerntemperatur blinkt die Temperaturanzeige und alle 45 Sek. ertönt für 15 Sek. ein Signalton.

Einstell-Tasten
Zeiteinstellung oder Kerntemperatur können mit diesen Tasten nach oben oder nach unten verändert werden.

Hinweis:
Zum Umschalten auf Dauerbetrieb (manuellen Betrieb) Stop-Taste drücken. Minus-Taste drücken und halten, bis die Anzeige auf [- --] steht.

2.3.4 Temperatur-Vorwahl

Temperatur-Anzeige
Diese Anzeige hat mehrere Funktionen:
– Anzeige der Soll-Temperatur
– Anzeige der Ist-Temperatur
– Anzeige der DELTA-T Temperatur

Temperatur-Prüftaste
Durch Drücken dieser Taste wird für ca. 5 Sekunden die Soll-Temperatur angezeigt.

DELTA-T-Taste
Durch Drücken dieser Taste wird die gewünschte Temperaturdifferenz zwischen Garraum und Kerntemperatur eingegeben.
Eingestellter Soll-Wert 60°C – einstellbar von:
20°C bis 120°C bei Garart Heißluft oder Kombidampf,
20°C bis 90°C bei Garart Dampf.

Einstell-Tasten
Durch Drücken dieser Tasten läßt sich die gewünschte Temperatur nach oben oder nach unten einstellen.

Hinweis:
Die Temperatur kann nur **nach** der Vorwahl der Garmethode eingestellt werden.

2.3.5 Programmierung (nur CSD-Modelle)

Anzeige der Programm-Nummer

Programm-Taste
Ein- / Ausschalten des Speichers zur Aktivierung und Programmierung.

Programm-Nummer Einstell-Taste

Programm-Eingabe-Taste
Durch Drücken dieser Taste wird ein gerade eingegebenes Garprogramm von bis zu 5 Phasen unter der gewünschten Programmnummer gespeichert, überschrieben oder gelöscht.

Achtung:
Wird ein zweites Programm unter gleicher Nummer eingegeben, blinkt die Anzeige.
Jetzt kann das bisher gespeicherte Programm überprüft werden.

Dann kann
- entweder das neue Programm auf einem freien Speicherplatz abgelegt werden
- oder das alte durch das neue Programm ersetzt werden. In diesem Fall die Eingabe-Taste so lange drücken, bis die Anzeige erlischt (ca. 3 sec.). Die Quittierung erfolgt durch 2 kurz aufeinander folgende Signaltöne.

2.3.6 Andere Funktionen

Gebläse-Geschwindigkeits-Taste (nur CSD und EK Modelle)
1 x drücken: 1/2 Lüfterleistung – LED leuchtet.
2 x drücken: 1/1 Lüfterleistung – LED aus.
Die Taste ist programmierbar.

Manuelle Beschwadung
Durch Drücken dieser Taste wird die Beschwadung aktiviert, und zwar so lange, wie die Taste gedrückt wird. Bei einer Temperatur über 150°C erfolgt die Beschwadung in Intervallen.
Die Taste ist nicht programmierbar.

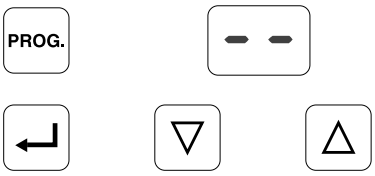
HCPC steht für HOBART Communication Product Control System. Durch den Einbau einer Infrarot-Steckkarte auf die Elektronik Ihres KOMBI*plus* besteht die Möglichkeit, daß unter Einsatz des HCPC-Handcomputers sämtliche Daten aus den Kochprozessen protokolliert werden können. Funktion und Aufbau siehe Bedienungsanleitung HCPC.

Cool Down
Für die automatische Schnellabkühlung der Garkammer, den KOMBI*plus* auf Funktion STOP schalten und eine der Gararten wählen.

Mit der Minus-Taste (▽) auf Funktion Dauerbetrieb

und anschließend auf Funktion Cool Down einstellen.

Gewünschte Temperatur einstellen (eingestellter Soll-Wert 70°C) und START-Taste drücken.



2.4 Programmieren und Speichern von Garprogrammen

Beim KOMBI*plus* CSD besteht die Möglichkeit, 99 Programme mit maximal je 5 Phasen einzugeben und abzuspeichern.

Beispiel:				
1)	1.	Garart:	Dampf	**1. Phase**
	2.	Temperatur:	100°C	
	3.	Zeit:	20 Min.	
	4.	Ventilator:	volle Leistung	
2)	1.	Garart:	Heißluft	**2. Phase**
	2.	Temperatur:	160°C	
	3.	Zeit:	10 Min.	
3)	↓			**3. Phase**
4)				**4. Phase**
5)				**5. Phase**
1 Programm				**1 Programm**

Wie als Beispiel gezeigt, besteht die Möglichkeit, mit weiteren 98 Programmen ähnlich zu verfahren.

2.4.1 Kontrolle, ob der gewünschte Speicherplatz "leer" ist

Programmfeld inaktiv.

Programmspeicher einschalten.

Programmfeld ist aktiv.

Den gewünschten Speicherplatz wählen.

1. Speicherplatz nicht belegt:

- h -- min

Ist-Temperatur wird angezeigt.

2. Ist der Speicherplatz belegt:

erscheinen die eingegebenen Werte des Programmes, das bereits gespeichert ist.

Soll das Programm gelöscht werden:

- Die Eingabe-Taste drücken (ca. 3 sec.), Signalton ertönt 2 x. Das Programm ist jetzt gelöscht.

- Im Programmfeld erscheint das zuletzt angewählte Programm.

Soll ein vorhandenes Programm geändert werden:

- Programmspeicher einschalten.

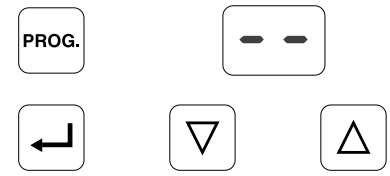
- Gewünschtes Programm anwählen.

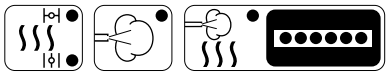
- Gewünschte Änderung eingeben (z.B. Zeit oder Temperatur einer Phase). Die Programmanzeige blinkt.

- Geändertes Programm durch Drücken der Eingabe-Taste (ca. 3 Sek.) sichern. Signalton ertönt 2 x.
  Das "alte" Programm wurde mit den neuen Daten überschrieben.

  Nach der Eingabe bleibt das neue Programm aktiv und wird im Programmfeld angezeigt.

2.4.2 Programm eingeben





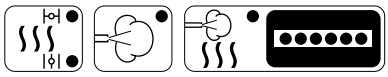
- Gewünschte Garart wählen.

- Zeit eingeben.

- Temperatur eingeben.

Ende der Eingabe der 1. Phase.

- Phasen-Taste drücken.



- Gewünschte Garart für die 2. Phase wählen.

- Kerntemperaturtaste drücken, grüne LED leuchtet. Gewünschte Kerntemperatur eingeben.

- Garraumtemperatur eingeben.

Ende der 2. Phase.

2.4.3 Programmieren

- Programmspeicher einschalten.

- Programm ansteuern.

- Die Programm-Anzeige ist jetzt in Betrieb.

Ist der Programmspeicher leer:

- Eingabe-Taste drücken und halten, bis ein Signalton ertönt.

Das Programm ist gespeichert und wird angezeigt.

2.4.4 Kontrolle

- Die Phasen-Taste zeigt über die Leuchtdioden die Anzahl der Phasen an, die im Programm sind.
  Außerdem zeigt die Phasen-Taste die jeweils laufende Phase durch Blinken der entsprechenden Leuchtdiode an.

- Der KOMBI*plus* addiert automatisch die Gesamtzeit der einzelnen Phasen und zeigt diese auf der Zeit-Anzeige an.

- Durch Drücken der Taste wird die Restzeit der **laufenden** Phase angezeigt

2.4.5 Abrufen eines Programmes

- Gerät muß auf Position "Stop" stehen (Leuchtdiode ist aus).

- Programmspeicher einschalten.

- Programm wählen.

- Programm kann nun gestartet werden.

2.4.6 Programm ausschalten

- Nach Ablauf des gespeicherten Garprozesses STOP-Taste drücken.

- Programm-Taste drücken. Programmfeld ist ausgeschaltet.

Tips und Hinweise:

Austauschen eines bestehenden Programmes

Die Eingabe eines neuen Programmes in einen Programmspeicher ist auch dann möglich, wenn dieser schon durch ein altes Programm (falls es nicht mehr benötigt wird) belegt ist.

Geben Sie das gewünschte Programm in das Gerät ein wie im Kapitel **2.4.2** beschrieben wird.

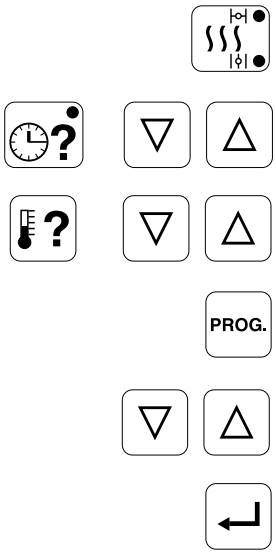
Wird ein laufendes, bereits gespeichertes Programm geändert, blinkt das Programmfeld mit Programmnummer.

Wählen Sie durch Drücken der Programm- und Wahltaste das auszutauschende Programm an.

Durch Drücken und Halten der Eingabetaste wird das alte Programm gegen das neue ausgetauscht (Signalton ertönt 2 x).

2.4.7 Beispiele zum Programmieren

I. Apfelstrudel



- Wahl der Betriebsart Heißluft.
- Zeit eingeben (15 Minuten).
- Taste Temperaturvorgabe drücken und 160°C eingeben.
- Programmaufruftaste drücken.
- Programm Nr. (2) mit der Taste des Programmierfeldes wählen.
- Eingabetaste drücken = Speicherung.

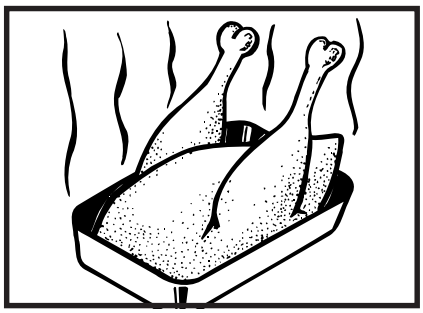
II. Hörnchen zum Aufbacken

- Heißluft
- Temperatur 180°C
- Zeit 5 Minuten
- Programmaufruftaste
- Programm
- "Speicherung"
- Kontrolle

III. Gratin Dauphinoise

- Kombi-Dampf mit 30 % Luftfeuchtigkeit
- Temperatur 140°C
- Zeit 30 Min., je nach Dicke des Gratins etwas mehr
- Programmaufruftaste
- Programm
- "Speicherung"

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*



2.5 Betriebsart Heißluft

zum Braten, Backen, Gratinieren.

Heißluft wird ohne zusätzliche Feuchtigkeit vom Ventilator in Umlauf gebracht. Dadurch wird Bräunung erzeugt.

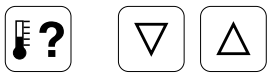
Ersetzt Heißluftgerät (Konvektomat), Bratröhre oder Etagenbackofen.

Gargut-Beispiele:
Frikadellen, Koteletten, Medaillons, Schnitzel, Hähnchenkeule, Geflügel, Lamm, Hase, Reh, Fisch, gefülltes Gemüse, Rührteige, Sandkuchen, Windmassen, Nußmassen, Bisquit, Toast.

Inbetriebnahme:

- Betriebsart Heißluft wählen.
- Das Gerät vorheizen.
- Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.

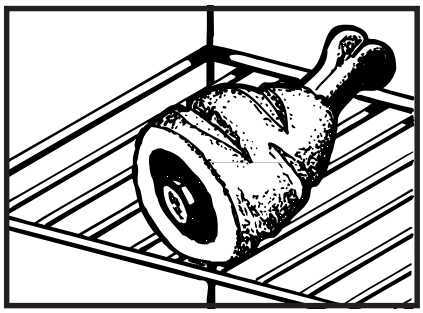
- Gewünschte Zeit eingeben.



- Gewünschte Temperatur (30°C bis 270°C) eingeben.

- Programm starten.

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*



2.6 Betriebsart Kombidampf

mit automatischer Luftfeuchtigkeitssteuerung

Feuchte Hitze und trockene Hitze in einer Funktionstaste.

Sie stellen die gewünschte Feuchtigkeitsmenge ein und der KOMBI*plus* steuert sich automatisch. Die eingestellte Luftfeuchtigkeitsmenge wird durch die Leuchtdioden in der Kombidampf-Taste angezeigt.

Ersetzt Braten in der Bratröhre mit Begießen, Backen im Backofen mit Beschwaden.

Gararten:
Kombidampf, Kombibraten, Kombibacken, Glacieren, Gratinieren.

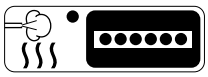
Inbetriebnahme:

- Das Gerät im Dampf-Modus ca. 4 bis 5 Minuten aufheizen, um die Dampfproduktion bei Programmbeginn zu gewährleisten (besonders wichtig bei geringerer Dampfzugabe).
- Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Betriebsart Kombidampf und gewünschte Luftfeuchtigkeitsstufe wählen.

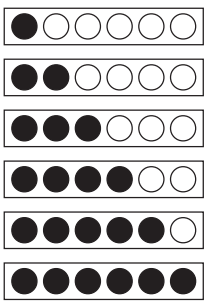
- Gewünschte Zeit eingeben.

- Gewünschte Temperatur eingeben.

- Programm starten.

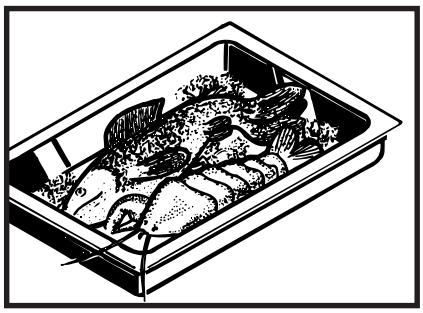


Wichtige Daten zur richtigen Wahl der gewünschten Luftfeuchtigkeitsstufe:



	Luftfeuchte	Dampfeingabe	Intervallzeit
1 x drücken	5 %	5 sec.	95 sec.
2 x drücken	10 %	5 sec.	45 sec.
3 x drücken	20 %	10 sec.	40 sec.
4 x drücken	30 %	10 sec.	23 sec.
5 x drücken	40 %	10 sec.	15 sec.
6 x drücken	50 %	10 sec.	10 sec.

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*



2.7 Betriebsart Dampf

zum Dünsten, Blanchieren, Pochieren, Dämpfen, Quellen, Vakuumgaren, Konservieren.

Feuchte Hitze bei max. 100°C.

Frischdampf strömt drucklos in die Garkammer und wird durch das Lüfterrad in der Garkammer in Umlauf gebracht.

Ersetzt Kochen im Wasser mit Töpfen oder Kesseln.

Anwendungsbeispiele:
Schonendes Garen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Siedfleisch, Eiern, Obst, Convenience-Produkten, div. Desserts, und allen Produkten, die sonst im Wasser gegart werden (Glaskonserven-Rillettes).
Der intensive, gesättigte Frischdampf sorgt im gesamten Garraum für einen gleichmäßigen Garverlauf. Die Garung der Rohprodukte erfolgt ohne Zugabe von Wasser. Ausnahme hierbei sind Reis und (getrocknete) Nudelteigwaren.

Inbetriebnahme:

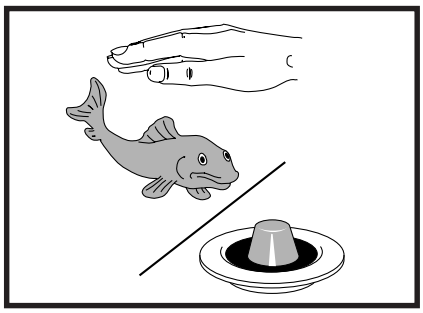
- Betriebsart Dampf wählen.
- Gerät vorheizen (Erstbetrieb ca. 4 bis 5 Minuten). Mindestens solange, bis sich der Dampf an der Innenglasscheibe niederschlägt.
- Nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.

- Gewünschte Zeit eingeben.

- Gewünschte Temperatur eingeben (maximal 100°C).

- Programm starten.

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*



2.8 Niedertemperatur-Garen

zum Brühen, Simmern, Garziehen, Pochieren, Blanchieren, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

Feuchte Hitze im niedrigen Temperaturbereich von 30° bis 99°C.

Besonders empfindliche Speisen benötigen Temperaturen unter 100°C. Hier haben Sie die Möglichkeit, abgestimmt auf das Produkt, die entstehende Temperatur zwischen 30° bis 99°C selber zu wählen.

Ersetzt Wasserbad, Garen in Töpfen, Kasserollen, Kesseln.

Gargut-Beispiele:
Eierstich (Royal), Brätnockerl, Hechtklößchen, Lachsforelle-Filet-Darne, Steinbutt, Schalen – Krustentiere, Pasteten, Galantinen, Terrinen, Kalbsfrikassee, Rinderbrust, Geflügel, Schwein-, Wild-, Lammfleisch, Beinstücke, Creme Caramel, Mohr im Hemd, diverse Früchte, Glaskonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte).

Inbetriebnahme:

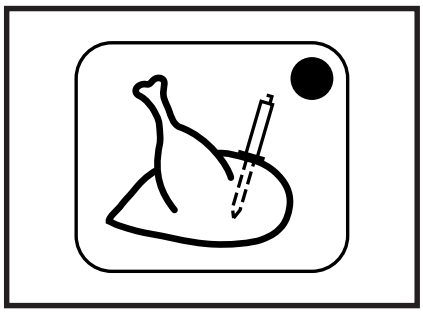
- Betriebsart Dampf wählen.
- Gerät vorheizen (Erstbetrieb ca. 4 bis 5 Minuten). Mindestens solange, bis sich der Dampf an der Innenglasscheibe niederschlägt.
- Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.

- Gewünschte Zeit eingeben.

- Gewünschte Temperatur eingeben (maximal 99°C).

- Programm starten.

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*



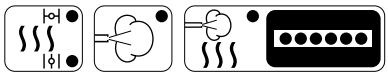
2.9 Arbeiten mit der Kerntemperatur

(bei CSD- und EK-Modellen)

Die Möglichkeit der Kerntemperatur-Messung bei Langzeitbratenstücken ist sehr vorteilhaft. Gerade bei kontrollbedürftigen Garprodukten, wie z.B. Roastbeef und dergleichen, ist es wichtig, die genaue Kerntemperatur zu erreichen. Die Praxis zeigt, daß konsequentes Arbeiten mit der Kerntemperatur-Messung zu hohen Gewichtseinsparungen führt. Jedes Grad der Überschreitung der optimalen Kerntemperatur bedeutet wesentlich höhere Gewichtsverluste. Außerdem ist natürlich der stets gleiche Garungsgrad bei Fleisch ein Qualitätsgarant.

Vorteile
Ersetzt die eingestellte Garzeit. Arbeitserleichterung, da zwischen dem Ein- und Ausschalten des KOMBI*plus* keine Kontrolle des Gargutes mehr nötig ist.

Inbetriebnahme:



- Meßfühler so in das Fleisch stecken, daß die Spitze etwa in der Mitte des zu garenden Produktes steckt. Kerntemperaturfühler muß kalt sein.
- Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Eine der Gararten wählen.
  Bei Garen mit Kombidampf ist die Luftfeuchtigkeit variabel.

- Gewünschte Gartemperatur eingeben.

- Kerntemperatur-Taste drücken, die grüne LED leuchtet auf.
  Vorgabe Soll-Wert 60°C.

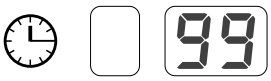
- Gewünschte Kerntemperatur eingeben.

- Programm starten.
- Bei Ablauf des Programmes wird die momentane Ist-Kerntemperatur des Produktes angezeigt.

– Taste zur Kontrolle der Soll-Kerntemperatur drücken.

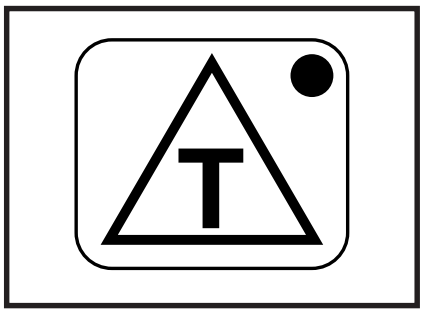
– Taste zur Kontrolle der Soll-Garraumtemperatur drücken.

Achtung:
Der Kerntemperaturfühler ersetzt in diesem Fall die vorzuprogrammierende Zeit.
Nach Beendigung des Garprozesses Funktion Kerntemperatur durch Drücken der Zeit-Vorwahl-Taste ausschalten.



Kerntemperaturfühler überhitzt
Auskühlen lassen und neu starten.

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*



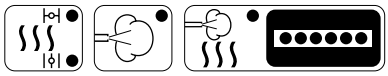
2.10 DELTA-T-Garen

(bei CSD-Modellen)

Beim DELTA-T-Garen handelt es sich um eines der schonendsten Garverfahren. Es ermöglicht, größere Fleischstücke durch langsames Ansteigen der Garraumtemperatur und gleichzeitig paralleles Ansteigen der Kerntemperatur über einen längeren Zeitraum schonend zu garen.

Der DELTA-T-Wert gibt die Differenz zwischen der Ist-Kerntemperatur und der Ist-Garraumtemperatur am Ende der Garzeit wieder. Diese Differenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur wird während des gesamten Garvorganges überwacht.

Inbetriebnahme:



- Meßfühler so in das Fleisch stecken, daß die Spitze etwa in der Mitte des zu garenden Produktes steckt.
- Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Eine der Gararten wählen.
  Bei Garen mit Kombidampf ist die Luftfeuchtigkeit variabel.

- Kerntemperatur-Taste drücken, die grüne LED leuchtet auf.
  Vorgabe Soll-Wert 60°C.

- Gewünschte Kerntemperatur eingeben.

- DELTA-T-Taste drücken, die grüne LED leuchtet auf.
  Vorgabe Soll-Wert 60°C.

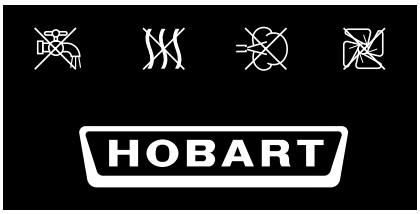
- Gewünschten DELTA-T-Wert eingeben (min. 20°C bis max. 120°C).

- Programm starten.

Nach Beendigung des Garprozesses Funktion DELTA-T durch Drücken der Temperatur-Vorwahl-Taste ausschalten.

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBI*plus*

2.11 Störungen



2.11.1 Automatische Anzeige von Störungen

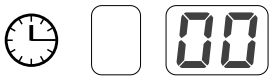
Bei einer Störung im Gerät leuchtet das entsprechende Symbol des defekten Bauteiles auf. Zusätzlich ertönt ein Signalton.
Garbetrieb ist nicht mehr möglich.

Leuchtet eines dieser 3 Symbole auf, Gerät ausschalten und neu starten. Wiederholt sich die Störung, versuchen Sie bitte nicht, das Gerät neu zu starten.
Hauptschalter ausschalten und Kundendienst rufen!

Wassermangel
Wenn der Boiler Wassermangel aufweist ertönt nach ca. 4 Min. ein Signal. Vergewissern Sie sich, daß der Wasserhahn offen ist. Wenn nicht, das Gerät abschalten, Wasserhahn öffnen und das Gerät erneut starten.
Falls kein Grund für den Wassermangel gefunden wird, den HOBART-Service anfordern.

HINWEIS: Wurde das Gerät über den Hauptschalter ausgeschaltet ohne vorher die Aus-Taste zu drücken, so erscheint bei erneuter Inbetriebnahme ebenfalls die Störmeldung "Wassermangel".
In diesem Fall Aus-Taste drücken, warten bis die Garraum-Beleuchtung ausgeht und das Gerät erneut starten.

Temperaturfühler defekt

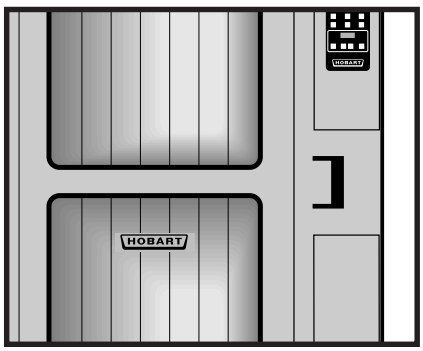


Wenn dieser Code erscheint:
0612/1012/1022: Temperaturfühler in der Garkammer defekt.
2012/2022: Oberer Temperaturfühler in der Garkammer defekt.

2012/2022: Dieser Code erscheint, wenn der untere Temperaturfühler in der Garkammer defekt ist.

Dieser Code erscheint bei defektem Kerntemperaturfühler beim Garen mit Kerntemperatur.

In diesen Fällen muß der HOBART-Kundendienst gerufen werden.



2.11.2 Tür läßt sich nicht elektrisch entriegeln

Im Falle eines längeren Stromausfalls oder einer anderen Störung, wenn Gargut sich im Gerät befindet, kann die Tür manuell geöffnet werden.

- Hauptschalter ausschalten.
- Den Türgriff fest gegen sich ziehen und gleichzeitig mit der andern Hand fest gegen die Gerätefront drücken, um den KOMBI*plus* festzuhalten.

Diese Maßnahme ist nur im Fehlerfall anzuwenden – nicht während des normalen Betriebes.

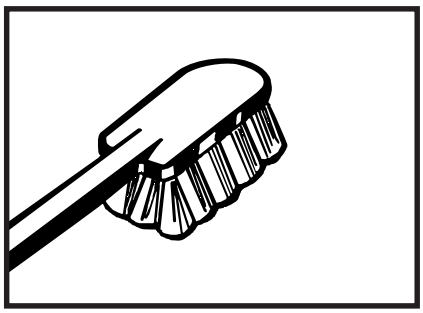
- **Bei einer Störung an der Verriegelung den Kundendienst anrufen.**

2.11.3 Gerät läßt sich nicht starten

(Die Temperaturanzeige blinkt.)

- Kontrollieren Sie ob die Tür richtig geschlossen ist.

3 REINIGEN / WARTUNG



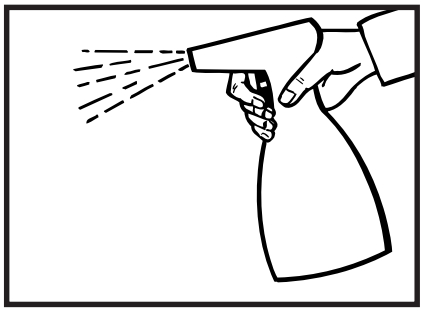
3.1 Reinigen / Pflegen

Zum Reinigen des Gerätes keine chlor-, säure- oder metallhaltigen Zusätze und keine Scheuermittel verwenden.

Fettablagerungen können sich entzünden. Es ist sehr wichtig, die Garkammer und das Hordengestell sauber zu halten.

3.1.1 Tägliche Reinigung

Empfehlung: Hobart Spezialreinigungsset für Heißluftdämpfer.

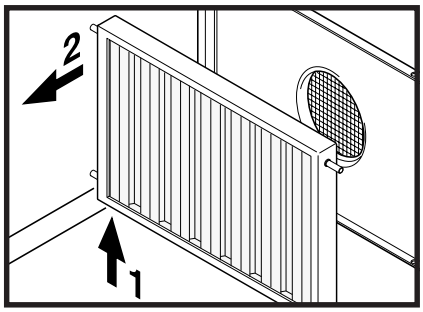


- Grobe Speiserückstände aus der Garkammer entfernen.
- Garkammer auf ca. 45/50°C erhitzen und mit einem von HOBART empfohlenen Reiniger einsprühen. **Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.**
- 15 Minuten einwirken lassen.
- Anschließend einen 20-minütigen Dämpfvorgang ablaufen lassen.

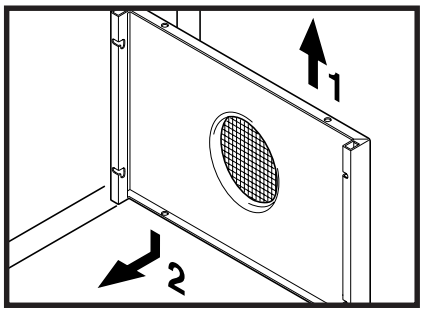
  HINWEIS: Unter der Programmnummer 00 kann ein Reinigungsprogamm hinterlegt werden, bei welchem die Funktionen Dampf, Temperatur (100°C) und Zeit (20 Min.) fest gespeichert sind.
- Mit kaltem Wasser gründlich ausspritzen und trockenreiben.

3.1.2 Gründliche Reinigung (je nach Verschmutzung)

- **Hauptschalter ausschalten / Stromzufuhr unterbrechen.**
- Hordengestell bzw. Hordenwagen herausnehmen.



- Fettfilter herausnehmen.



- Lüfterblech herausnehmen.
- Kerntemperaturfühler gründlich abwischen.
- Alle Teile und die Garkammer reinigen.
- Trockene Teile wieder einsetzen.
- Verkleidung mit Chrom-Nickel-Stahl-Reiniger säubern.

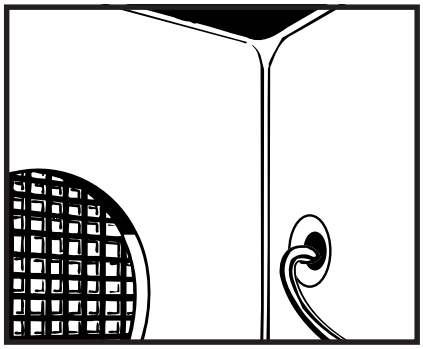
Gerät nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger von außen abspritzen.

3.2 Wartung

Dieses Gerät wurde nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Um einen sicheren und reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen den Abschluß eines Wartungsvertrages mit regelmäßigen Wartungen durch geschulte Kundendienst-Techniker.

3.2.1 Entkalkung

Die Entkalkung nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchführen lassen.
Die entsprechenden Sicherheitsvorschriften bei Umgang mit ätzenden Chemikalien beachten.



Tür öffnen!

0 Dampferzeuger durch Drücken der AUS-Taste entleeren.

Entkalkerlösung (Hinweise des Herstellers beachten) mittels beiliegendem Trichter und Schlauch in die Dampfaustrittsöffnung im Garraum (siehe Abb.) einfüllen.

Boilerkapazität:
0612 – 3 Liter
1012 – 6 Liter
1022 – 8 Liter
2012 – 10 Liter
2022 – 20 Liter

I Nach ca. 3 Minuten die EIN-Taste drücken.

Programm Dämpfen wählen.
Dampferzeuger füllt sich.

2 Minuten Betriebsdauer und Temperatur 60°C eingeben.
Auf keinen Fall länger – Gesundheitsgefahr !!!

START STOP Tür schließen, START-Taste drücken.

START STOP Nach Ablauf des Programmes (ein Signal ertönt) STOP-Taste drücken.
Achtung: Das Gerät nicht ausschalten.

Die erwärmte Lösung im Dampferzeuger ca. 1 Stunde wirken lassen.
Sicherstellen, daß das Gerät während dieser Zeit nicht benutzt wird.

0 Gerät ausschalten (Dampferzeuger entleert sich selbsttätig).

I Nach ca. 3 Minuten das Gerät wieder einschalten und einen 10-minütigen Dämpfvorgang ablaufen lassen.

0 Danach Gerät wieder ausschalten, damit sich der Dampferzeuger erneut entleeren kann.

I Den 10-minütigen Dämpfvorgang wiederholen.

0 Erneut das Gerät ausschalten.

I **Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.**

Notizen:

Notizen:

HOBART behält sich das Recht vor, an allen Produkten Änderungen oder Verbesserungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Ausführliche Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler, oder unter:

SERVICE Tel. 01803 45 62 58 - www.hobart.de - info@hobart.de (innerhalb Deutschland)

Printed in Germany

AG-20756-E-01-02-PC